

Fingerfood zum Aperitif:

Köstlichkeiten im Glas:

€ 4,20 pro Glas

3 Sorten zur Wahl u. 3-4 Gläser pro Person empfehlenswert

- Mini Greek Salad mit Fetakäse
- Prosciutto mit Melone u. Grissini
- Mini Caesar Salad mit Speck u. Parmesan
- Mini Caesar Salad mit Huhn
- Ziegenkäsebällchen mit Früchten
- Fleischbällchen pikant
- Gemüsesticks mit Joghurdip
- Thunfisch auf Zupfsalat
- Räucherlachs auf Zupfsalat
- Wassermelone-Schafskäse-Salat
- Oktopussalat mit Ofengemüse
- Blattspinatsalat mit Oliven und Feta
- Tomaten pikant mit Tintenfisch

Fingerfoodbuffet

pro Person € 14,90 – 3 Stück pro Person

6 Sorten zur Wahl (ab 20 Personen)

Italienisch:

- Prosciutto und Grisini
- Parmesan
- Tomaten – Mozzarella – Spieße

Fingerfood warm:

- Suflaki mit Olivendip und Tzatziki
- Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta
- Blätterteigtaschen mit Lachs und Mangold
- Blätterteigtaschen mit pikanter Fleischfülle
- Gebackener Tintenfisch mit Limettenrahm
-

Fingerfood kalt:

- Gefüllte Weinblätter
- Schafskäse-Oliven-Spießchen
- Verschieden gefüllte Teigtaschen (Fleisch, Gemüse, Spinat, Feta)
- Melanzaniröllchen mediterran
- Rohkostgemüse mit Kräuter-Joghurt Dip
- Sushi
- Früchte im Speckmantel

Brötchen:

ab € 3,20/ Stück

3-4 Stück pro Person empfehlenswert

- Lachs
- Salami, Schinken
- Käse (Emmentaler, Brie)
- Liptaueraufstrich
- Topfen-Kräuteraufstrich
- Karotten-Sellerie-Aufstrich (vegan)
- Humus (vegan)

Italienische Brötchen:

€ 3,50/ Stück

- Prosciutto
- Bruschetta
- Bresaola
- Gorgonzola
- Mortadella
- Thunfischauftstrich
- Olivenaufstrich
- Tomaten-Mozzarella